



# Menu mars 2026

sous réserve de modifications ultérieures

Liste allergènes disponible sur le site de la commune

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
S1 02/03 Au 06/03/26	Paëlla a la dinde Riz long Laitage bio Fruit de saison	Salade verte/endive/emmental Sauté de mouton Légumes d'hiver Flan pâtissier	Crème du Dubarry Filet de poisson sauce crevettes Boulgour bio pilaf Fruit de saison	Betterave crue cuite Dahl de lentilles corail bio Coquillettes Fromage	Carottes râpées Haut de cuisse de poulet Pomme de terre quartier/ketchup maison Dessert lacté bio
S2 09/02 Au 13/03/26	Salade verte /radis émincé Epinard béchamel Œufs florentine Dessert lacté	Rosette/beurre Blanquette de dinde Blé pilaf Fruit de saison	Taboulé d'hiver Saucisse grillée Haricots verts poêlés Laitage bio	Cèleri cru rémoulade Filet de poisson MSC basquaise Boulgour bio Fromage a la coupe	Piémontaise de thon /fêta AOP Sauté de bœuf goulasch Patate douce vapeur Fruit de saison
S3 16/03 Au 20/03/26	Carottes râpées Viande hachée de porc (farce au riz) Chou vert a la tomate Laitage bio	Salade de pâtes/fêta/mais Poisson meunière Chou fleur /béchamel Fruit de saison	Salade verte Pizza végétale (fromages /sauce tomate) Fruit de saison	Duo de radis (rouge et noir) au maïs Sauté de veau (bourguignon) Brocolis vapeur Pâtisserie maison	Velouté poireaux/pomme de terre Filet de poisson MSC sauce citron Semoule bio Laitage bio
S4 23/03 Au 27/03/26	Tarte au fromage Poisson MSC sauce crevettes Haricot vert persillé Dessert lacté	Duo de salade verte Tortillas(œufs)Espagnol Sauce tomates/pomme de terre/ oignons Eclair	Quinoa /thon Sauté de veau Haricot beurre Fruit de saison	<b>Menu thème MOYEN AGE</b> <b>Porée</b> blanche aux poireaux Haut de cuisse poulet <b>limonia</b> Riz blanc Gâteaux moelleux aux pommes	Velouté au potimarron/fromage fondu Émincé de porc et son jus Pomme de terre vapeur Fruit de saison
S1 30/03 Au 04/04/26	Risotto Émincé de dinde aux champignons Laitage bio Fruit de saison	Cèleri cru vinaigrette /fromage Sauté de mouton aux olives Carottes vapeur Pâtisserie	Macédoine de légumes/mayo Gratin poisson Pomme de terre Fruit de saison	Radis rondelle/carottes râpées Lentilles vertes au lait de coco Quinoa Fromage	Salade verte /mais Haut de cuisse de poulet rôti Pomme noisette Dessert lacté



Élaboré sur place



Aveyron



Bio



Label Rouge



IGP



AOP



Pêche durable MSC



Viandes fraîches bovines ovines porcines volailles : origine France  
Tel Cuisine centrale : 05 34 26 01 84

**F : produit brut frais**